

MENU PER GOURMETS

DEGUSTAZIONE DELLE NOSTRE SPECIALITÀ

Tartare di Tonno, Branzino, Salmone e Scampi marinati

Trionfo di Aragosta alla catalana, con Gamberi rossi,
Scampi, Mazzancolle e Canocchie

Tagliatelle con Cappelletti e basilico

Scampi “coccia” fritti, ai coriandoli di patate

Degustazione dei nostri sorbetti alla frutta

per persona Tasse, IVA 10 % e servizio inclusi

€ 98,00

Il Menu degustazione è servito quando è richiesto da almeno due persone che vogliono conoscere i piatti e i sapori speciali della cucina del Ristorante Margherita



Per i vini da abbinare, gli ospiti saranno consigliati dal Sommelier e potranno scegliere tra le migliori etichette della Cantina

GLI ANTIPASTI

IL CRUDO SECONDO LA TRADIZIONE INTERNAZIONALE

Ostriche "Fines de Claire" n°.5	ognuna	€ 6,00
Carpaccio di Branzino, Tonno, Salmone e Gamberi di Sanremo		€ 32,00
Scampi crudi	ognuna	€ 7,00
Tonno scottato in crosta di mandorle		€ 30,00
Culatello di "Zibello" con pane tostato e burro		€ 25,00
Carpaccio di manzo e parmigiano padano		€ 25,00
* Mozzarella di bufala con pomodoro e basilico		€ 25,00

...SECONDO LA TRADIZIONE VENEZIANA

Grancevola alla veneziana		€ 25,00
Scampi e Sarde in "saor"		€ 22,00
Antipasto classico "Margherita" (canocchie, gamberetti e scampi al vapore)		€ 32,00

...ABBINATO ALLE VERDURE

Scampi e fagioli		€ 30,00
Cappesante alla "plancia" su vellutata di zucca		€ 30,00

I PRIMI PIATTI

Riso riserva "Gallo" agli Scampi e verdure di stagione, min. 2 persone		€ 22,00
Spaghetti "De Cecco" con Vongole veraci e pomodoro di Pachino		€ 20,00
Tagliatelle alle Cappesante e basilico		€ 20,00
Taglierini al nero di Seppia con Scampi, Cappesante e pomodorini		€ 20,00
* Risotto di Ca'Francesci con verdure del nostro orto - min. 2 persone		€ 20,00
* Pappardelle con funghi porcini		€ 20,00
* Pappardelle con verdure di stagione		€ 20,00

SECONDI PIATTI

LA FRAGRANZA DEL FRITTO

Scamponi fritti , con coriandoli di patate		€ 35,00
Frittura con specialità dell'Adriatico, con polenta		€ 30,00
Moeche fritte con polenta (Sec. stagione)		€ 40,00

IL PROFUMO DEL FORNO

Branzino del Doge con patate e pomodorini		€ 35,00
Rombo in giardinetto di verdure		€ 35,00
Filetti di sogliola alla carlina con pomodorini e capperi		€ 32,00
Costolette d'agnello, patate e verdure al forno		€ 30,00
Fegato di vitello alla "veneziana"		€ 28,00
Tagliata di Manzo su dadolata di verdure		€ 30,00
Seppioline alla "Veneziana" con polenta		€ 28,00

VERDURE ED INSALATE

* I sapori dell'orto, verdure grigliate con erbe fini e olio extra vergine		€ 12,00
* Insalate fresche, secondo la stagione		€ 12,00

Coperto (tasse, IVA, e servizio inclusi)		€ 6,00
--	--	--------





GOURMET MENU

SELECTION OF OUR SPECIALTIES

Tuna, sea bass, salmon and marinated scampi tartare

Grand seafood platter, with red swamp crayfish, scampi, tiger prawns and mantis shrimps

Tagliatelle with scallops and basil

Fried “coccia” scampi, served with potato flakes

Selection of our fruit sorbets

Price per person, incl. tax, 10% VAT and service charge

€ 98.00

Try our gourmet menu (for at least two people) to sample the dishes and flavours of Restaurant Margherita’s very best specialties



Our sommelier will be delighted to guide you through our selection of wines to suit your palate

Lunch 12:15-14:15. Dinner 19:15-22:00

For production reasons we may use some ingredients taken from the cold chain
Fish to be consumed raw is subject to treatment as prescribed by current regulations

If you suffer from a food allergy and/or intolerance, please ask our staff for more information about ingredients contained in our food and drinks

*Vegetarian food



APPETIZERS

RAW FISH AND SEAFOOD INTERNATIONAL STYLE

“Fines de Claire” oysters x 5	each	€ 6,00
Sea bass, tuna, salmon and Sanremo crayfish carpaccio		€ 32,00
Raw scampi	each	€ 7,00
Almond-crusted seared tuna		€ 30,00
Zibello culatello ham served with toasted bread and butter		€ 25,00
Beef carpaccio served with Parmesan flakes		€ 25,00
* Buffalo mozzarella served with tomatoes and basil		€ 25,00

...VENETIAN STYLE

Spider crab Venetian style		€ 25,00
Sweet and sour scampi and sardines		€ 22,00
Traditional appetizer Margherita style (steamed mantis shrimp, tiger prawns, spider crab, scampi and tiger prawns)		€ 32,00

...SERVED WITH VEGETABLES

Scampi and beans		€ 30,00
Creamy pumpkin soup with scallops		€ 30,00

MAIN COURSES

“Gallo” riserva rice with seasonal vegetables - for at least 2 people		€ 22,00
“De Cecco” spaghetti with clams and Pachino cherry tomatoes		€ 20,00
Tagliatelle with scallops and basil		€ 20,00
Squid ink taglierini with scampi, scallops and cherry tomatoes		€ 20,00
* Risotto Ca’ Francesci style with local vegetables - for at least 2 people		€ 20,00
* Home made pappardelle with porcini mushrooms		€ 20,00
* Home made pappardelle with seasanable vegetables		€ 20,00



SECOND COURSES

FISH FRY

Fried “coccia” scampi, served with potato flakes	€ 35,00
Adriatic fish fry, served with polenta	€ 30,00
Fried soft shelled crabs, served with polenta (according to season)	€ 40,00

OVEN-BAKED SPECIALTIES

Sea bass Venetian style cooked with potatoes and cherry tomatoes	€ 35,00
Turbot served with seasonal vegetables	€ 35,00
Sole fillets Carlina style with cherry tomatoes and capers	€ 32,00
Lamb chops, served with potatoes and roast vegetables	€ 30,00
Veal liver Venetian style	€ 28,00
Beef tagliata served with diced vegetables	€ 30,00
Baby cuttlefish Venetian style, served with polenta	€ 28,00

SIDE ORDERS

* Grilled vegetables seasoned with extra virgin olive oil and fine herbs	€ 12,00
* Fresh salads (according to season)	€ 12,00

Service charge (incl. tax and VAT)	€ 6,00
------------------------------------	--------



